

« Jeudi 16 octobre, les acteurs du RÉGAL Aquitaine se mobilisent à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire »

Le 16 octobre 2013 a eu lieu, en France, la première journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, créée dans le cadre du Pacte national du même nom. Une thématique qui ne cesse de prendre de l'ampleur afin de réduire les impacts économiques, sociaux et environnementaux d'une telle aberration sociétale.

Le programme d'animations :

Les acteurs du RÉGAL prouvent par l'exemple que des initiatives sont réalisables, ici et maintenant, afin de mettre en place, à leur échelle, des actions phare pour réduire les pertes alimentaires et sensibiliser le plus grand nombre aux actions vertueuses :

- **L'enseigne Carrefour** s'est engagée à sensibiliser ses clients à travers 15 de ses magasins en France. Au sein des galeries marchandes, le public pourra découvrir des ateliers de cuisine de fruits bien mûrs, des dégustations de soupes et smoothies réalisés par des chefs, de l'information sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et les économies qu'elle permet de réaliser, et bien d'autres initiatives.
Ces animations se dérouleront de façon échelonnées entre le 10 et le 18 octobre. En Gironde, des animations seront réalisées dans le magasin de Mérignac le 11 octobre.
- **L'enseigne Auchan** s'engage elle aussi le 16 octobre et propose une sensibilisation dans son magasin de Bordeaux Mériadeck sous forme d'affichage et d'échange avec des animateurs du CREPAQ autour du gaspillage en général (saisonnalité, techniques de conservation des aliments, dates de péremption, cuisine des restes, etc.).
Dans un second temps, un travail commun entre la Croix Rouge et un établissement scolaire permettra de récupérer des produits invendus dans le magasin et de les cuisiner au sein d'écoles et d'EHPAD.
- **La DREAL Aquitaine** a également souhaité sensibiliser son personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire lors du temps de midi grâce à de l'affichage et à la disposition d'un stand du CREPAQ qui évoquera les problématiques relatives à la saisonnalité, aux techniques de conservation des aliments, aux dates de péremption, à la cuisine des restes, etc.
- **L'ACCOT Gironde**, association de cuisinier de restauration collective, mettra également à l'honneur cette thématique grâce à une journée entière de cuisine d'aliments "trop mûrs", invendus, et se proposera ainsi de faire découvrir et goûter au public de savoureuses recettes pour tous les instants de la journée (petit déjeuner, déjeuner, goûter, et collation) ! Cette animation sera pilotée par les chefs Olivier Straehli, et Hugues Bigot. L'association CREPAQ sera également présente sur place pour dispenser ses conseils tout au long de la journée du 16 octobre à la Maison des 5 sens de Bordeaux (quartier Saint Augustin).
- **La Banque Alimentaire** se mobilisera elle aussi. Bien que luttant au quotidien pour l'évitement du gaspillage, elle consacrera cette journée à effectuer un ramassage spécial "lutte contre le gaspillage" en partenariat avec la société « Conciergerie de Darwin » et ses filiales.

- **L'association Terre d'Adèles**, qui effectue de nombreuses sensibilisations autour des circuits courts, des ateliers cuisine ainsi qu'un partage de nombreuses connaissances sur le potager et l'agro-écologie, se propose de décaler exceptionnellement son célèbre événement hebdomadaire "Cami tonne au jardin" pour mettre en lumière cette journée. Eux aussi nous proposeront, dans un cadre plus "proche de la terre", de cuisiner de savoureux mets à bases de produits "invendus" issus de l'enseigne « SoBio ». Sous condition d'inscription à l'adresse leayauner@live.fr, ils accueilleront le public à partir de 9h pour débiter la préparation du repas, avec des plats dont la cuisson se fera grâce à des systèmes économes en énergie : la marmite norvégienne et le four à pizza. Épaulés par les bénévoles de l'association, ainsi que par les animateurs du CREPAQ, chaque inscrit pourra ainsi se familiariser avec ces techniques et découvrir de savoureuses recettes à reproduire chez soi, le tout agrémenté, bien entendu, de conseils pour limiter le gaspillage alimentaire au quotidien !

N'hésitez pas à suivre chacun de ces événements sur les réseaux sociaux du CREPAQ et du RÉGAL (Facebook et Twitter) ou à vous rendre directement sur place pour profiter de ces animations et de ces bons petits plats « anti gaspi » préparés pour vous et avec vous !

Tous ces événements sont libres d'accès et complètement gratuits, alors venez nombreux le 16 octobre !

L'idée du « RÉGAL » :

Afin de contribuer à décliner concrètement le « **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** » au niveau local, le CREPAQ a initié depuis 2013 la création d'un réseau rassemblant tous les acteurs de la filière Alimentation, baptisé « **RÉGAL** » : Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire dont le lancement officiel a eu lieu le **jeudi 23 Janvier 2014**.

Un réseau soutenu par de nombreux partenaires :



Dans le but de concrétiser les idées et les projets formulés par nos acteurs, le RÉGAL a poursuivi son action sur toute l'année 2014 en accompagnant une dizaine de projets, et la poursuivra également sur toute l'année 2015. En parallèle, sont proposés aux acteurs des restitutions d'études ou des retours d'expériences (journées de travail thématiques, venues de grands témoins, événements grand public), disponibles en libre accès sur notre plateforme informatique.

Les actions du **RÉGAL** Réseau pour Éviter le Gaspillage **AL**imentaire



Contexte local et national :

L'association **CREPAQ** a pour but de promouvoir et de contribuer à la transition écologique en Aquitaine (information, sensibilisation, éducation, formation, études, recherches, accompagnement des territoires et de leurs acteurs). Elle mène ces actions au sein de 9 pôles thématiques, dont celui du gaspillage alimentaire.

Fort de plusieurs expérimentations sur le terrain en restauration collective et auprès du grand public, le CREPAQ est devenu une des deux associations référente (avec le CREPAN) de **France Nature Environnement (FNE)** sur cette thématique. Cette reconnaissance a notamment permis à sa Directrice, Alyssa DAOUD, de présider, en tant que représentante de FNE, un des groupes de travail du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF). Une démarche qui a regroupé tous les acteurs de la filière Alimentation et qui a donné lieu aux préconisations du « **Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire** », rendu public le 14 Juin 2013 par Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire. **L'objectif national étant de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025.**

L'idée du RÉGAL :

Afin de contribuer à décliner concrètement ce Pacte au niveau local, le CREPAQ a donc initié depuis 2013 la création d'un réseau local d'acteurs, baptisé « **RÉGAL** » : Réseau pour Éviter le Gaspillage **AL**imentaire dont le lancement officiel a eu lieu le **jeudi 23 Janvier 2014**.



Avec l'aide de ses partenaires institutionnels (Département de la Gironde, DRAAF Aquitaine, DREAL Aquitaine, ADEME) et de la fédération France Nature Environnement dont elle est adhérente, **le RÉGAL Aquitaine rassemble tous les acteurs de la filière Alimentation autour de l'objectif de division par deux du gaspillage alimentaire d'ici 2025 :**

- les structures appartenant aux secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la transformation, des transports, de la distribution et de la restauration

- les collectivités territoriales
- les banques alimentaires et les autres associations d'aide alimentaire
- les associations de consommateurs et environnementales
- les associations professionnelles (cuisiniers...)
- les syndicats intercommunaux responsables de la prévention et gestion des déchets
- les services de l'État et ses établissements publics

Le CREPAQ et ses partenaires font ainsi le pari que l'intelligence collective des acteurs du RÉGAL est susceptible de parvenir à une valeur ajoutée et à des résultats qui n'auraient pas pu être obtenus par la simple addition des compétences et des actions de chacun d'eux.

Pour ce faire, le RÉGAL permet à ses acteurs de coopérer, d'interagir, de co-construire et de travailler en synergie autour de cette problématique commune. Cela se traduit concrètement par la circulation de l'information entre eux, des apprentissages réciproques, la création de savoirs collectifs et innovants, le soutien personnalité à tel ou tel acteur, le partage et la capitalisation des bonnes pratiques professionnelles...

Le RÉGAL en actions :

Lors de son lancement, le 23 janvier 2014, le CREPAQ a souhaité concrétiser sa volonté de démarche basée sur l'intelligence collective par le choix d'un format type « [forum ouvert](#) » dans lequel les participants sont à l'origine de l'ordre du jour de la rencontre et des projets qui en sont issus. C'est donc **une centaine d'acteurs concernés par le gaspillage alimentaire qui se sont réunis pour évoquer ensemble les problèmes posés par ce gaspillage, et se sont prononcés puis engagés sur des solutions concrètes.**

Parmi celles-ci, **10 projets sont apparus que l'équipe du RÉGAL va suivre et accompagner jusqu'à réalisation.** On peut noter, par exemple, la création d'un groupe de travail sur une meilleure sensibilisation des élus locaux, la création d'une conserverie, la mise en place de sessions de glanage dans les champs, le développement du programme d'animations de mai à août à la Maison écocitoyenne de Bordeaux, la mise en place d'ateliers de cuisine « anti-gaspi » dans les grandes surfaces.

De plus, et ce afin que chacun puisse profiter des résultats du travail de nos acteurs, **le réseau s'accompagne d'une [plateforme informatique](#), permettant à chacun de consulter les dernières initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire, les méthodologies de réduction de ce gaspillage dans les différents secteurs, ainsi que les comptes rendus et retours d'expériences issus des travaux du RÉGAL.**

Grâce également à l'envoi d'une [Newsletter](#) régulière, nos acteurs restent informés des avancées du réseau et de chacun des projets qui lui sont associés, ainsi que de l'ajout de tout nouveau document sur la plateforme RÉGAL.

Ces avancées et publications peuvent être enfin suivies via les réseaux sociaux [Facebook](#) et [Twitter](#) sur lesquels le RÉGAL est présent.